



## **PINOT NERO Oltrepò Pavese D.O.C.**

**Cinzano Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese** – Creato su richiesta della casa reale dei Savoia. Tutto il saper fare maturato in oltre 150 anni di esperienza si racchiude in questo vino, uno dei primi capolavori di Francesco Cinzano II.

### **Cinzano Pinot Nero Oltrepò Pavese D.O.C.**

- Qualificazione: vino spumante - *brut*
- Vitigno e Zone di origine: Pinot Nero Oltrepò Pavese.
- Spumantizzazione: fermentazione in autoclave mediante appropriata tecnologia atta a mantenere ed esaltare il caratteristico e peculiare aroma dell'uva.
- Perlage: fine e continuo.
- Colore: giallo paglierino brillante.
- Olfatto: intrigante al naso, dai profumi intensi e fruttati che sfumano in un finale di lievito e crosta di pane.
- Gusto: secco e avvolgente con una fresca acidità. Armonico e morbido come la seta sul palato.
- Aroma: ben pronunciato e di grande finezza, con un affinamento superiore ai sei mesi che conferisce un aroma asciutto ed equilibrato, esprimendo la sua elegante stoffa e le caratteristiche austere del vitigno.
- Gradazione alcolica: 12,5% vol.
- Temperatura di servizio: 6-8°C.

### **Gli abbinamenti ideali**

La freschezza e la sapidità di questo vino si sposano bene con i piatti di buona struttura e personalità. Piacevole in abbinamento con pesci poco grassi preparati in umido, come san pietro o anguilla. Si addice anche a secondi piatti di carne, a ai formaggi freschi. Vino ideale a tutto pasto con portate non eccessivamente strutturate.